

# ワイン づくりへの 挑戦

File.10



## お茶や美容品まで！ —醸造用ブドウの驚きの活用法—

今月は、醸造用ブドウのワイン以外の活用法についてお話しします。

こんにちは。地域おこし協力隊・ブドウ栽培担当の山口です。今月は醸造用ブドウがワイン以外にどのような加工をされているのか、というお話をしたいと思います。

「ブドウの加工品」といえばジュース、ジャム、パン、飴、グミ、ガム、ヨーグルト、アイス…など、様々な食品に使われています。醸造用ブドウは「醸造用」との名前の通り、ワインを造るためのブドウですのでそのほとんどがワインになります。

しかし、醸造用ブドウはワイン以外に加工されることもあります。そうしたワイン以外の活用方法をいくつかご紹介します。

### ①ジュース

醸造用ブドウは糖度が高いため、糖類無添加の果汁100%ジュースも多くあります。

### ②ワイン以外のお酒

ブドウを搾って得られた果汁はビールや日本酒の製造にも活用されています。本来は廃棄される、摘果したブドウが用いられることもあります。

### ③お茶

お茶に加工されることもあります。これは、ブドウの栽培作業中に取り除かれる葉っぱを活用したもので、紅茶のように発酵させて作られます。

### ④美容乳液

珍しいところでは美容乳液という加工例もあります。こちらでも栽培の過程で捨てられるツルや葉っぱ、枝などが活用されています。

### ⑤家畜の餌

最後は加工ではありませんが、ワインの製造工程で副産物として廃棄されるブドウの搾りかすは家畜の餌として用いられます。

このような活用方法がある醸造用ブドウですが、中頓別町でも様々なものに活用しています。ジャムやサワーなどの食品、染め物、また剪定によって本来は廃棄される枝はクリスマスリースに活用するなどして、ワイン以外の利活用方法を模索しています。

お酒をたしなむ方だけでなく、アルコールが苦手な方や子供たちにも中頓別町で生産された醸造用ブドウを楽しんでもらえるよう、ワイン以外の利活用についての検討も進めていきたいと思っています。



← 枝を用いて作成した  
クリスマスリース

お問い合わせ 産業課 産業グループ (01634-8-7662)